REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXII

TRENTE-DEUXIÈME ANNÉE — 1925

(JANVIER A JUIN)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXII

TRENTE-DEUXIÈME ANNÉE — 1925

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1925

Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/viticulture-arboriculture_1925-01-01_62_1592

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

1 _ Opatre des Sables (*Opatrum Sabulosum*)
2 _ Grisette des Bourgeons (*Peritelus griseus*)
3 _ Lethre à grosse Tête (*Lethrus cephalotes*)
4 _ Cécidomie de la Vigne (*Cecidomia Œnophila*)
5 _ Pentodon ponctué (*Pentodon punctatus*)
6 _ Hannelon Commun (*Melolontha Vulgaris*)
7 _ Ver Blanc (*Melolontha Vulgaris*)
8 _ Bupreste de la Vigne (*Agrilus Derasofasc...*)
8bis Sa Tête
9 _ Tenthrède de la Vigne (*Thentredo Strigo...*)
9bis Sa Larve
10 _ Cnéorrhine (*Cnéorrhinus géminatus*)

32e Année. — Tome LXII N° 1592 Paris, 1er Janvier 1925

REVUE DE VITICULTURE

L'INDUSTRIE DE LA DISTILLERIE ET LA VITICULTURE

INTRODUCTION

Depuis cent ans, la préparation des eaux-de-vie et des esprits de vin et de marc a subi toute une série de transformations.

Pendant longtemps, la perpétuité des usages fut considérée, non comme une méprisable routine inaccessible au progrès, mais comme une sorte de rite intangible légué par les ancêtres dont la moindre dérogation devait entraîner l'atténuation des qualités de l'eau-de-vie et faire perdre la confiance des clients.

Voici une quinzaine d'années que des transformations importantes se sont introduites dans les usages, accusant des progrès incontestables dans la technique des procédés, dans la précision et l'économie des appareils, dans la composition et la qualité des produits.

Cette petite révolution industrielle mérite d'être exposée. Elle est due à la fois aux événements économiques, aux modifications de la législation et à l'intelligente activité de nos meilleurs constructeurs et de nos techniciens. Il est assez rare de trouver un exemple aussi frappant de l'harmonieuse collaboration de ces trois éléments.

Depuis trente ans, nous avons pu suivre personnellement, pour ainsi dire au jour le jour, les phases diverses, les tribulations, les crises par lesquelles sont passés les viticulteurs, les bouilleurs, les négociants distillateurs, puis enfin les distilleries coopératives dont la fortune ou l'infortune sont sous la dépendance du sort réservé aux esprits de vin et de marc.

Longtemps cette industrie fut si intimement fondue dans l'industrie du vin qu'on peut dire qu'elles se confondaient. Nous avons vécu la dure période où l'instauration d'un régime de l'alcool qui cherchait à les désunir engendra bien des misères et nous avons contribué à la recherche et à l'étude de mesures économiques qui en atténuent la rigueur.

Puis, peu à peu, le jour est venu, favorable à l'établissement d'un régime nouveau, stable, remettant enfin comme autrefois dans la main du vigneron le sort de cette industrie.

Alors seulement on a pu envisager avec certaines garanties d'avenir l'étu-

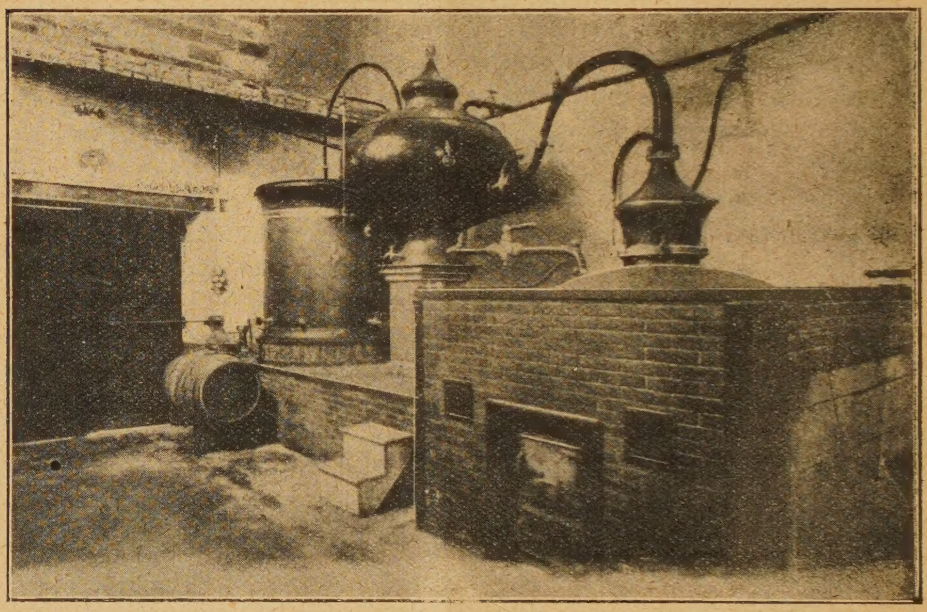
de du nouveau régime, le perfectionnement des procédés et des appareils, le développement économique de cette industrie restaurée.

Ayant intimement collaboré à la création des distilleries coopératives dans le vignoble méridional, ayant étudié les procédés modernes, diffusé ou créé des méthodes meilleures et des appareils plus perfectionnés, étudié les alcools produits, leur composition et leurs débouchés, il nous a paru utile de condenser dans un même mémoire l'histoire de cette industrie qui a failli mourir et qui renaît aujourd'hui avec, devant elle, les plus beaux espoirs de prospérité.

*
* *

LES GRANDES EAUX-DE-VIE

Dans les Charentes et l'Armagnac, on se garde bien de déroger aux vieux usages : distillation des vins nouveaux souvent encore bourrus, emploi des appareils à tête de more et à col de cygne, chauffage au bois, préparation



(*Cliché E. Mir*)

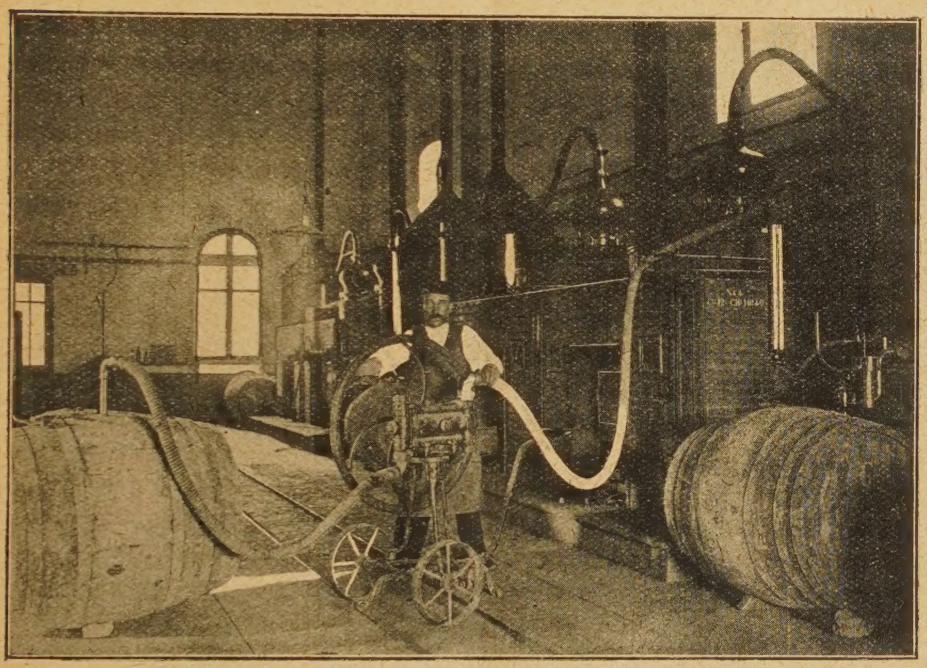
FIG. 1 (5.429). — Appareil charentais chez un bouilleur de crû.

préalable d'un brouilli à 30 degrés, qu'on repasse ensuite en éliminant les têtes et les queues et ne gardant que le cœur.

On regarderait presque comme une profanation de modifier un détail quelconque de ces anciens procédés auxquels on attribue la valeur et les vertus des *fines* préparées avec les subtils produits de la *grande* et de la *petite Champagne*, des *fins bois* et des *borderies*, entrecoupés avec art.

Est-ce à dire que les événements économiques et les textes législatifs

n'ont eu aucune répercussion sur les habitudes de la grande industrie de Cognac? Certes non. Mais les Charentais ont su conserver pour leurs produits purs universellement réputés le prestige de la tradition, et les défendre contre les entreprises de la concurrence déloyale. Il est d'ailleurs très heureux qu'après des luttes incessantes, les viticulteurs charentais aient obtenu l'acquit régional qui assure aux eaux-de-vie de leur pays une sorte de certificat de virginité.



(Cliché de la Station vitícole de Cognac)

FIG. 2 (5.430). — Distillerie industrielle à Cognac.

Il n'en est pas moins vrai qu'à côté des Cognacs vierges acquérant par le seul vieillissement en fûts pendant des années tout l'épanouissement de leurs vertus, les négociants de Cognac ont su retenir chez eux le grand marché des eaux-de-vie de vin de toutes qualités, en se procurant des alcools neutres, dans lesquels on introduit une proportion de vrai Cognac en raison du prix que l'acheteur veut bien y mettre.

Pendant longtemps les négociants charentais se sont procuré pour ce trafic des alcools d'industrie par l'intermédiaire d'hommes de paille. Les essais de coupage avec des 3/6 de vin du Midi n'ont pas donné satisfaction, la dureté de ces 3/6 se mariant mal avec le velouté et le parfum des eaux-de-vie charentaises. Puis, pour satisfaire leur clientèle de Cognac, les négociants distillateurs du Midi ont installé des rectificateurs capables de fournir des alcools neutres *de vin*, à l'époque où la création de l'acquit blanc d'origine s'opposait à l'emploi des alcools d'industrie que l'on ne pouvait

plus se procurer que par des substitutions clandestines d'acquits comportant des risques sérieux. Enfin, aujourd'hui, des usines existent partout et même aux alentours des Charentes, rectifiant des esprits de vin ou de cidre, et alimentant le commerce charentais de cet indispensable alcool neutre dans lequel le vrai Cognac est dosé comme une essence. Le vrai Cognac, conservant tout son prix sous le couvert de l'acquit régional, n'est accessible qu'au consommateur fortuné; mais les bourses modestes peuvent y accéder cependant selon leurs moyens, sous forme de dilution dans l'alcool neutre.

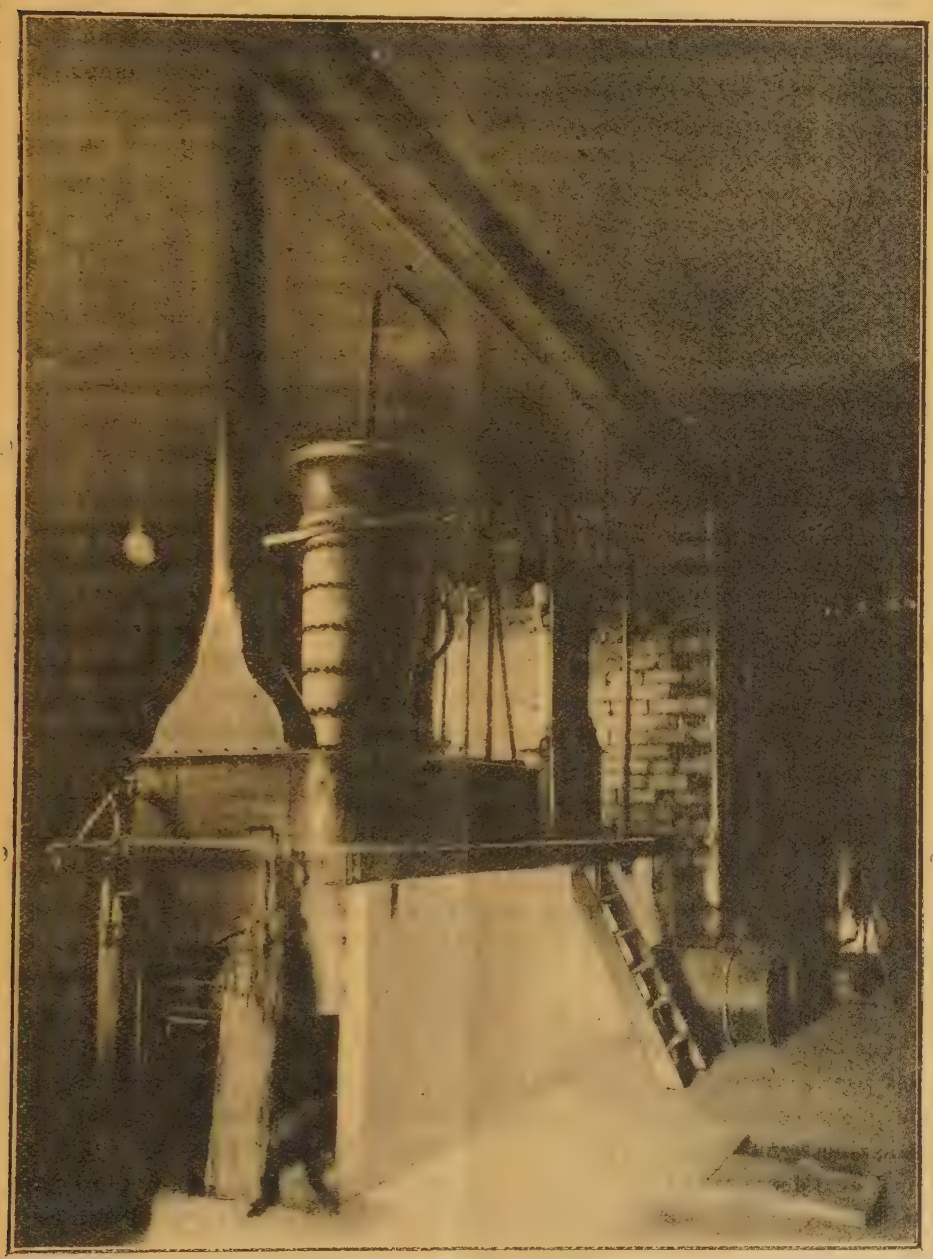
Fig. 3 (5.431). — Statue d'Edouard Adam.

Voilà comment les appareils perfectionnés modernes jouent aujourd'hui leur rôle dans l'alimentation du public en eau-de-vie de table : interdiction de toucher à l'appareillage antique de la fabrication du Cognac, mais toute la gamme du progrès dans l'emploi des appareils à rectifier donnant les alcools neutres dont le mariage au pur Cognac est une question de prix.

LES EAUX-DE-VIE DU MIDI

Avant les chemins de fer, le vignoble du Midi, tout en assurant l'alimentation en vin de la région, produisait une grande quantité d'eau-de-vie.

Les brûleurs ambulants « *brula de bi* » allaient de cave en cave chez les



(*Cliché Bernon*)

Fig. 4 (5.432). — Ancien appareil Derosne. — Distillerie de Grèzes (Aude).

petits vignerons, avec leur appareil simple et démontable, à cucurbite, col de cygne et réfrigérant, caricature réduite des appareils charentais, donnant des eaux-de-vie sauvages qui possédaient trop souvent l'affreux goût d'alambic. Mais dans chaque village viticole existait une usine qu'on appelait « La *Fabrique* ». C'était la distillerie. On retrouve encore aujourd'hui le souvenir de ces « fabriques » dans bien des villages du Bas Languedoc. C'est là qu'on distillait les plus grosses quantités de vin. Les petits alambics à charges discontinues n'y répondaient plus aux besoins: on y employait l'alambic continu à plateaux superposés.

Ce fut Edouard Adam qui inventa l'alambic continu. Sa statue en perpétue le souvenir sur une des places de Montpellier et il était piquant de voir encore, il y a quelques années à peine, les « brûla de bi », le col de cygne sur l'épaule, se donner rendez-vous au pied d'Edouard Adam en bronze posant la main sur l'appareil continu qu'il inventa.

Mais Derosne le perfectionna peu après, vers 1810, en créant la colonne à plateaux surmontant la cucurbite double. Un condenseur horizontal à serpentin portait à chaque spire une tubulure recueillant les premières vapeurs condensées qu'une rampe collectrice pouvait renvoyer à la colonne par un tuyau de retour. L'alcool sortant du condenseur était refroidi dans un réfrigérant chauffe-vin et recueilli au bec de Corbin.

C'est encore cet appareil centenaire qu'on retrouve dans beaucoup de distilleries du Midi. On n'y a apporté que de minimes modifications n'affectant pas son principe et ne corrigeant pas ses défauts: au condenseur horizontal on a substitué deux tubes en hélices à axe vertical munies chacune d'un séparateur dit « analyseur » qui remplace la rampe de retour. La forme des plateaux a été quelque peu perfectionnée pour accroître la puissance de travail; un vase à eau en haut de la colonne ou un bassin de sûreté après le condenseur ont été ajoutés; le chauffage par barbottage de vapeur a remplacé le chauffage à feu nu. Mais aucun des perfectionnements apportés depuis cent ans dans l'art de la distillation, et appliqués voici longtemps dans l'industrie du Nord, n'a pénétré dans le Midi jusqu'à ces dernières années.

C'est cet appareil Derosne qui a servi à produire dans toute la première moitié du XIX^e^ siècle les eaux-de-vie autrefois connues de Montpellier, de Béziers, de Narbonne, de Pézenas et, depuis, les 3/6 du Midi qui ont joué un rôle si important dans l'économie de la Viticulture méridionale.

Les caractères de ces eaux-de-vie et de ces 3/6 sont bien connus: ce sont des esprits bruts; tout distille; aucune élimination de produits de tête ou de queue comme dans les appareils charentais. Il en résulte que toutes les substances volatiles du vin ou de la piquette se retrouvent dans l'alcool et que les défauts ou les vices organoleptiques de la matière première subsistent la plupart du temps dans le 3/6 obtenu. La composition de ces spiritueux est par suite très variable: aldéhydes, éthers, acides gras volatils, alcools supérieurs et huiles de fusel y sont d'autant plus abondants avec leurs qualités et leurs défauts qu'ils préexistaient plus abondants dans le vin soumis à la distillation.

Enfin, même s'ils proviennent de bons vins, les alcools du Midi possèdent une dureté particulière que les dégustateurs reconnaissent aisément et qui, pratiquement, interdit leur coupage direct avec les eaux-de-vie fines et moelleuses des Charentes. Ce défaut générique est un vice de l'appareil Derosne : on produit surtout dans le Midi des vins rouges contenant des matières colo-

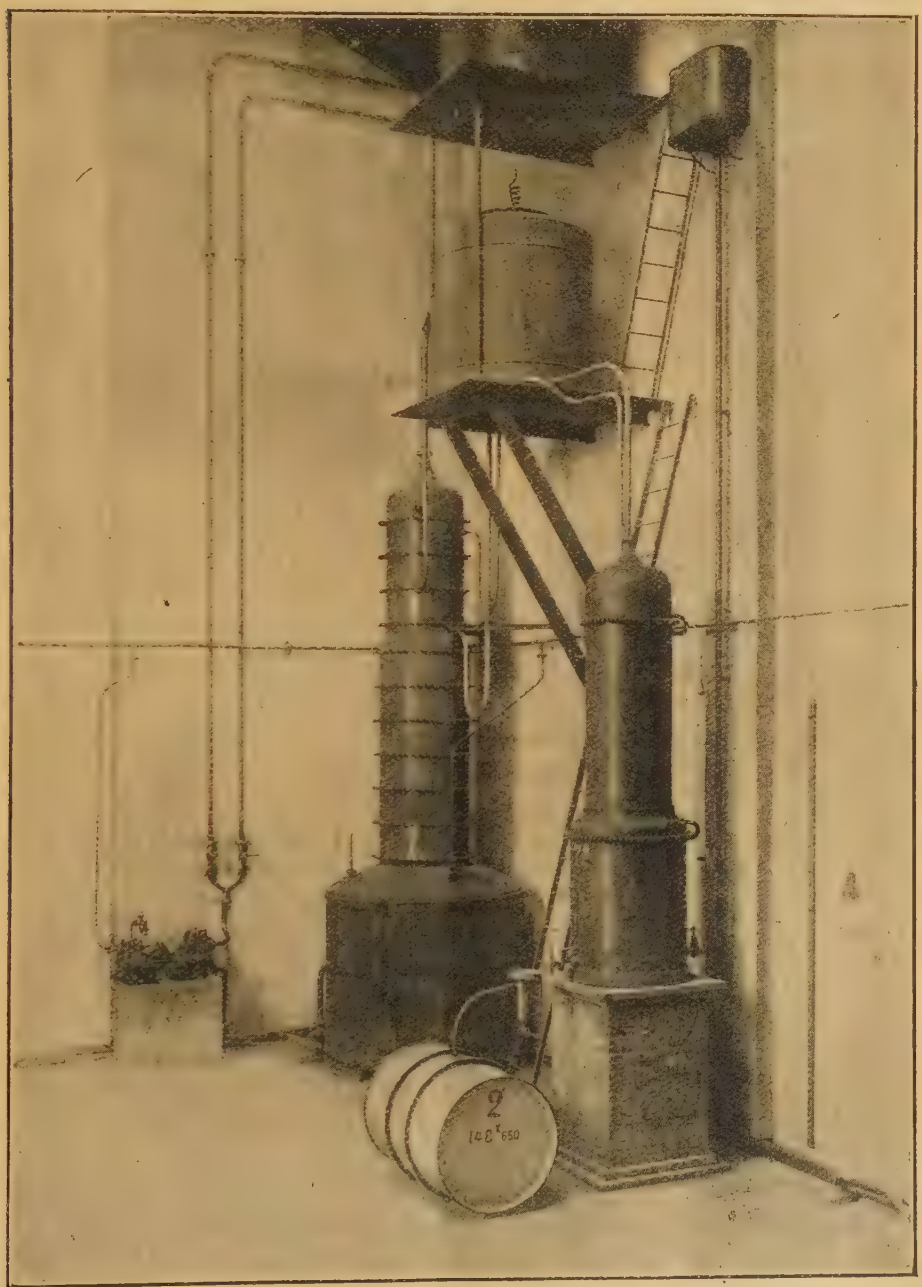


Fig. 5 (5.433). — Appareil type Midi. — Distillerie de Cuxac d'Aude.

rantes, des tanins et des tannoïdes, toutes substances à noyaux phénoliques dont l'entraînement, même à dose à peu près impondérable, suffit à communiquer aux eaux-de-vie le défaut de rudesse, de sécheresse qu'on leur reproche. L'appareil Derosne, en produisant dans le haut de la colonne un barbottage dans le vin des vapeurs d'alcool *déjà concentrées*, facilite cet entraînement. Quand on y distille des vins blancs dépourvus de couleur et presque sans tanin, ce défaut disparaît presque entièrement et l'eau-de-vie est beaucoup plus souple.

L'un des progrès les plus caractéristiques des appareils nouveaux dont nous parlerons plus loin a été la séparation en deux colonnes distinctes de la distillation et de l'épuisement d'une part, de la concentration des alcools d'autre part.

***

LES RÉPERCUSSIONS DES ÉVÉNEMENTS ÉCONOMIQUES ET DES DISPOSITIONS LÉGISLATIVES SUR LA DISTILLERIE MÉRIDIONALE

Le Midi a perdu à peu près totalement le marché des eaux-de-vie de consommation qu'il produisait autrefois. Des événements économiques d'une gravité sans égale en ont été la cause essentielle; mais on peut avancer que les défauts de l'appareil Derosne y ont contribué pour une certaine part.

La crise de l'Oidium. — Peu après 1850, l'invasion de l'Oïdium réduisit la récolte viticole française au quart de sa valeur normale et le Midi qui fournissait la plus grosse partie des 800.000 hectolitres d'alcool pur consommé en France (soit 1.600.000 hectos d'eau-de-vie à 50°), fut contraint presque subitement de laisser à peu près dépourvu cet important marché. Les alcools de betteraves s'en emparèrent en quelques années et, les récoltes de vin retrouvées, le soufre ayant vaincu l'Oïdium, il fut impossible de déloger cet intrus qui tenait la place, s'imposait par son bon marché et voilait sa détresse organoleptique sous le couvert d'infusions et de « sauces » savamment conçues.

Heureusement, les chemins de fer se développaient, les transports devenaient faciles et le vignoble méridional trouva dans la consommation du vin, sans cesse accrue, un nouveau débouché, heureux dérivatif à l'obstruction toujours grandissante du marché des spiritueux par l'alcool du Nord.

Combien il est instructif de comparer dans ces circonstances la situation respective des Charentes et du Midi! Le Cognac a résisté à ce dangereux assaut, grâce à la valeur de ses eaux-de-vie. Les spiritueux du Midi se sont effondrés au contraire parce que les produits confectionnés avec l'alcool du Nord comme base étaient plus souples et plus moelleux. N'est-il pas opportun de souligner que la manière et l'outillage charentais procédant en deux passes, avec élimination des éléments défectueux de tête et de queue, ren-

forçaient les qualités natives du Cognac; que l'alcool du Nord, débarrassé de ses impuretés par rectification, était propice à donner asile à toute substance adjuvante de sapidité et de parfum agréables; alors que l'appareil Derosne, l'appareil « type Midi », distillait tout, recueillait tout, bon et mauvais, et engendrait des eaux-de-vie que leur rudesse et leur goût sauvage rendaient inaptes à l'âpre lutte de la concurrence.

Les grosses récoltes et la libre distillation. — Cependant, le vignoble se développait sans arrêt en face des besoins grandissants des consommateurs de vin; les anciens cépages, terrets, aspirans, cinsaults, donnant des vins tendres et peu colorés et des eaux-de-vie plus fines, mais produisant peu, étaient remplacés progressivement par des plants d'abondance, les aramons, les morastels, les carignans donnant, ces derniers surtout, des vins plus durs et des eaux-de-vie plus rèches. Les années survinrent après la guerre de 70 où la production dépassa les besoins. On ralluma les vieux alambics demeurés longtemps éteints dans les caves ou qui chômaient dans les « Fabriques ». Mais où donc vendre les 3/6? L'alcool du Nord tenait le marché et le tenait bien. La contrebande n'en absorba qu'une partie bien minime; la grosse, la très grosse part disparut sans qu'on puisse la suivre. C'est ainsi que la grosse récolte 1875 de 83 millions d'hectolitres fit tomber le cours des vins à presque rien, 2, 3 francs l'hecto; on distilla en masse de toutes parts et, dès octobre 1876, avec une nouvelle récolte normale, le prix des vins était remonté à 25 francs.

Cette énigme dura jusqu'en 1900, la période phylloxérique intercalant une trêve d'une quinzaine d'années, pendant laquelle la carence du vignoble fit naître et se développer des fabrications de vins artificiels savamment préparés: vins de raisins secs, piquettes, vins de sucre de seconde et troisième cuvées, colorants artificiels, etc.; on ne songeait plus guère aux alambics. Dès 1893, une récolte abondante et de médiocre qualité fit à nouveau rallumer les distilleries et le même phénomène qu'en 1875 se produisit. On distillait, on ne vendait pas beaucoup au dehors comme eau-de-vie ou 3/6 du Midi par suite de l'accaparement définitif de ce marché par l'alcool du Nord; on en écoulait bien quelque peu en contrebande chez les liquoristes et les cabaretiers du pays, mais la très majeure partie disparaissait comme par enchantement, sans qu'aucune plainte des vignerons ne vint accuser leur détresse.

(*A suivre.*)

Lucien Semichon,
Ingénieur agronome,
Directeur de la Station œnologique de l'Aude.

ACTUALITÉS

Planche en couleur (*N. D. L. R.*). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1924 (H. A.). — Les déclarations de la récolte vinicole de 1924 (H. A.). — Exposition de vins d'hybrides producteurs-directs à Paris. — Alcools d'industrie. — Droits de circulation sur les vins.

Planche en couleurs. — Nos lecteurs trouveront, encartée dans le présent numéro, une planche en couleurs relative aux insectes de la vigne.

(N. D. L. R.)

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1924. — Dans l'attente des résultats de la déclaration de récolte, le marché est resté au calme plat. Les nouvelles officieuses font prévoir pour l'ensemble de la production du vignoble une sérieuse plus-value sur les estimations même les plus optimistes; dans les dernières semaines qui ont précédé la récolte, il est à croire que celle-ci s'est augmentée d'une quantité imprévue, exceptionnelle. Bien des pronostics vont donc se trouver en défaut : d'abord annoncée un peu par tout le monde comme devant être inférieure à la précédente, la récolte 1924 s'est affirmée d'abord comme presque égale, puis comme supérieure à sa devancière; les régions du Centre, qui devaient marquer un déficit équilibrant l'excédent des quatre départements méridionaux, vont elles-mêmes donner davantage que l'an dernier.

Dans ces conditions, il sera particulièrement intéressant de connaître l'importance des stocks de la propriété et le taux de la consommation pour se faire une idée aussi exacte que possible des chances d'écoulement d'une récolte supérieure à la moyenne.

Pour le mois de novembre, le *Journal Officiel* du 16 décembre a donné des chiffres fort intéressants. Pour les sorties : 4.758.044 hectolitres, se décomposant en 4.467.879 hectolitres de vins et 290.165 hectolitres de vendanges fraîches. Les prélèvements faits sur la récolte 1924 sont déjà de 10.940.409 hectolitres de vins auxquels s'ajoutent 838.929 hectolitres de vendanges, soit, au total 11.779.338 hectolitres (contre 12.608.239 en novembre 1923).

La consommation taxée reste très élevée : 4.181.393 hectolitres (contre 3.966.887 en novembre 1923), ce qui donne 8.427.755 hectolitres depuis le début de la campagne, contre 8.205.298 en 1923. Augmentation très satisfaisante de ce côté.

Les stocks du commerce se sont encore accrus de 300.000 hectolitres (13.3668.569 hectolitres contre 13.048.353 en fin octobre 1924). C'est là une garantie contre la baisse.

H. A.

Les déclarations de la récolte vinicole de 1924. — Le *Journal Officiel* du 24 décembre publie la statistique des déclarations de récolte des vins pour tous les départements français (sauf ceux d'Alsace et de Lorraine). Il faut tout d'abord féliciter la direction des contributions indirectes de la célérité mise à faire cette publication. L'an dernier, déjà sensiblement plus tôt que les années précédentes, les chiffres avaient été connus à peu près à la même date, le 22 décembre. La propriété et le commerce ne peuvent que gagner à être exactement renseignés le plus tôt possible.

Les chiffres de la production sont publiés en détail dans le tableau ci-joint. Ils seront une surprise pour la grande majorité des viticulteurs et des négociants. Si le stock à la propriété est en déficit de 2 millions d'hectolitres environ sur celui de l'an dernier, le total des déclarations dépasse de 10.400.000 hectolitres celui de l'an dernier! 1924 se rapproche donc très sensiblement de 1922 pour l'abondance de la production. Qui l'eût cru, après les cris d'alarme poussés un peu partout, peu de temps avant les vendanges! Il faut bien admettre, comme nous l'avons dit précédemment, que la situation a été considérablement modifiée au cours des dernières semaines avant la coupe des raisins. Les disponibilités totales de 1924 s'élèvent donc à 81.047.724 hectolitres. C'est beaucoup, mais l'exemple de la campagne 1922 vient heureusement calmer les appréhensions qu'un tel nombre peut faire naître. Les pronostics sont, malgré tout, plus favorables qu'il y a deux ans.

Il n'en reste pas moins que si la période des récoltes « normales » continue, la viticulture nationale sera mise en péril extrêmement grave. Il lui faut donc se défendre, préventivement, contre toute concurrence à l'intérieur, et, surtout, évoluer, modifier ses méthodes, industrialiser ses procédés pour augmenter les débouchés offerts aux produits de la vigne.

Nous reviendrons dans un prochain numéro, sur les constatations qui s'imposent, à la lecture de la statistique des surfaces plantées et de celle des rendements obtenus.

H. A.

Exposition de Vins d'Hybrides Producteurs Directs à Paris

RÈGLEMENT

Une Exposition de vins d'hybrides, P. D. organisée d'un commun accord par la Société des Agriculteurs de France et la Société des Viticulteurs de France, aura lieu à Paris les 9 et 10 mars 1925, au moment du Concours Général Agricole de Paris et des Sessions Générales des deux Sociétés ci-dessus.

I. — L'Exposition comprendra les sections et catégories ci après :s :

Première Section : Vins nouveaux d'hybrides P. D., de la récolte de 1924 :

1re *catégorie :* Vins rouges;

2e *catégorie :* Vins blancs et rosés.

Deuxième Section : Vins vieux d'hybrides P. D. antérieurs à 1924 :

1re *catégorie :* Vins rouges;

2e *catégorie :* Vins blancs et rosés.

Troisième Section : Eaux-de-vie de vins d'hybrides.

Les mélanges de vins d'hybrides et de vinifera sont rigoureusement exclus.

II — Tous les propriétaires, viticulteurs, producteurs récoltants de

La production des vins et les stocks à la propriété en 1924, 1923, 1922 et 1921

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1924	1923	1922	1921	1924	1923	1922	1921
Ain	563 258	445.511	602.281	315.445	39.116	72.089	9.049	30.615
Aisne	36.658	10.251	41.294	12.914	143	2 164	792	8.792
Allier	475.148	363.862	521.496	223.213	12.540	25.297	2.772	9.259
Alpes (Basses-)	85.638	62.768	53.228	39.028	1.721	1.188	706	1.546
Alpes (Hautes-)	44.553	40.032	28.781	28.281	130	172	238	127
Alpes-Maritimes	113.715	87.297	85.977	75.308	5.921	4.700	3.534	4.099
Ardèche	692.487	485.505	549.238	439.636	4.967	11.151	5.980	7.294
Ariège	88.372	73.980	62.973	32.834	1.376	2.828	702	1.428
Aube	141.320	22.451	211.962	45.931	12.056	45.213	14.744	44.301
Aude	6.038.256	6.673.805	6.809.650	5.737.295	328.594	405.096	224.266	317.917
Aveyron	346.635	286.962	318.368	215.308	4.734	13.186	2.671	6.128
Bouches-du-Rhône	1.527 838	1.168.521	803.557	818.994	60.062	20.041	25.765	41.258
Cantal	2.674	1.659	2.229	1.290	11	35	3	39
Charente	1.028.468	1.109.355	1.433.414	676.088	19.692	60.231	10.625	23.145
Charente-Inférieure	1.866.340	2.170.803	2.575 496	991.189	78.796	126.800	16.866	110.796
Cher	288.077	173.784	349.594	63 712	13.061	45.937	4.834	24.093
Corrèze	85.471	41.924	87.889	37.381	424	2.342	950	487
Côte-d'Or	436.646	283.427	515.834	231 474	76.051	122.127	62.037	110.762
Dordogne	1.170.088	926.466	1.353.889	726.671	46.054	61.223	13.919	31.664
Doubs	5.053	6.953	20.342	3.578	411	888	306	417
Drôme	470.248	291.438	349.676	263.102	6.875	9.434	4.866	7.372
Eure-et-Loir	4.811	2.370	4.984	2 222	104	332	93	173
Gard	5.120.386	4.010.734	2.845.834	2.635.008	92.896	47.476	43.136	113.087
Garonne (Haute-)	856.573	771 202	611.501	464.784	41.302	49.918	16 817	50.331
Gers	1.170.110	1.369.525	1.257.123	842.632	145.689	113.210	53.701	75.219
Gironde	5.605.405	4.914.016	7.192.657	3.844.64.	864 517	1.354.967	549.628	1 179.714
Hérault	14.075.105	11.890.395	12.628.287	12.214.097	397.215	623.713	358.776	463.366
Indre	449.312	328 308	607.296	134.556	19.732	52.997	3.628	23.420
Indre-et-Loire	1.612.161	1.485.585	2.414.412	607 869	128.190	153.677	42.479	145.666
Isère	739.595	543.355	814.676	507.884	13.766	35.236	3.660	7.856
Jura	129.831	113.205	273.608	107.589	40.402	79.801	12.776	22.791
Landes	410.775	317.689	286.888	250.834	17.348	24.807	9.880	12.431
Loir-et-Cher	1.632 497	1.149.694	2.300.330	532 535	85.762	121.486	21.375	159.875
Loire	449.471	300.384	442.279	213.534	18.985	60.489	4.278	7.744

Loire (Haute-)	37.500	9.966	40.924	16.827	486	1.094	158	517
Loire-Inférieure	1.326.030	888.973	1.707.219	463.092	72.326	240.769	13.805	144.148
Loiret	519.094	135.101	522.266	200.089	15.525	58.470	6.303	17.948
Lot	345.314	248.970	330.557	196.519	7.469	17.475	4.076	8.728
Lot-et-Garonne	1.004.796	969.416	1.037.537	603.176	45.465	53.318	11.860	35.582
Lozère	31.603	25.986	29.861	24.475	324	484	167	236
Maine-et-Loire	1.171.906	992.674	1.523.476	576.028	59.301	89.622	21.490	49.334
Marne	265.595	122.769	422.998	71.061	18.748	45.696	18.640	34.032
Marne (Haute-)	39.737	7.448	53.645	19.057	966	3.991	1.044	1.855
Mayenne	1.470	2.615	4.503	1.803	85	82	16	69
Meurthe-et-Moselle	54.427	23.466	94.726	24.402	3.702	9.730	4.231	9.830
Meuse	6.440	2.129	7.798	1.744	244	459	289	226
Morbihan	3.088	1.464	2.780	1.740	74	210	56	154
Nièvre	183.762	91.506	197.803	50.332	7.952	27.147	3.591	10.676
Puy-de-Dôme	640.355	343.983	550.733	336.351	14.593	35.351	6.770	14.879
Pyrénées (Basses-)	247.030	232.855	194.401	175.165	16.496	14.887	5.261	7.951
Pyrénées (Hautes-)	137.669	116.366	99.010	91.381	5.153	5.472	1.704	6.250
Pyrénées-Orientales	3.253.877	3.198.331	4.133.546	3.395.059	129.821	120.358	59.722	82.183
Rhône	1.054.915	556.706	1 067.751	527.490	111 828	242.460	31.921	87.805
Saône (Haute-)	17.463	10.549	46.887	12.207	1.061	2.699	1.202	1.582
Saône-et-Loire	1.272.257	720.394	1.347.746	645.678	192.983	267.439	48.226	156.926
Sarthe	75.811	91.176	163.451	30.511	13.219	14.355	3.733	7.475
Savoie	320.570	384.623	493.492	216.437	12.887	26.830	4.626	10.832
Savoie (Haute-)	67.790	109.849	153.139	59.690	3.761	7.942	1.286	4.456
Seine	49	31	114	8	»	16	»	1
Seine-et-Marne	5.590	2.790	10 002	2.195	456	911	376	833
Seine-et-Oise	3.740	2.927	6.252	1.585	434	768	284	710
Sèvres (Deux-)	276.340	186.422	297.055	136.944	8.102	15 960	2.957	7.213
Tarn	991.078	917.313	741.001	632.745	32.169	42.200	15.133	35.754
Tarn-et-Garonne	557.250	520.322	502.295	349.481	25.103	28.555	8.785	23.441
Var	2.473.131	2.006.798	1.927.613	1.328.803	44.302	24.593	16.264	43.543
Vaucluse	951.664	632.001	493.677	609.768	30.378	22 608	21.024	28.300
Vendée	916.583	630.554	1.123.573	376.196	39.477	115.154	4.862	43.358
Vienne	867.594	660.574	953.289	349.783	28.645	77.610	12.461	47.872
Vienne (Haute-)	4.175	2.430	4.498	1.850	4	35	2	12
Vosges	5.852	878	6.546	2.993	131	214	122	350
Yonne	417.535	209.292	501.509	147.595	45.716	74.436	26.986	55.428
Totaux pour la France	67.312.236	56.982.933	69.250.839	45.017.315	3.568.032	5.439.755	1.885.290	4.029.673
Alger	4.153.496	4 734.351	3.327.243	1.476.200	212.756	33.163	20.288	101.330
Constantine	1.505.408	1.500.733	922.270	335.018	30.162	7.528	5.467	27.126
Oran	4.128.262	3.951.266	3.207.450	3.185.896	137.334	16 407	14.733	75.220
Territoires du Sud	38	»	12	4.998	»	»	»	1.251
Totaux pour l'Algérie	9.787.204	10.186.350	7.456.975	5.002.112	380.252	57.098	40.488	204.927

France et d'Algérie peuvent participer à l'Exposition. Il leur suffira d'adresser à cet effet une demande au siège de la Société des Viticulteurs de France, 19, rue Casimir-Périer, Paris (7e), en indiquant le nombre d'échantillons qu'ils désirent exposer. En retour, il leur sera envoyé les pièces, autorisations et documents nécessaires.

III. — Pour chaque échantillon, les exposants devront envoyer au moins deux (2) bouteilles de 75 centilitres à un litre bien bouchées ou cachetées, mais ne portant d'autre indication que l'étiquette sur papier réglementaire. A chaque échantillon devra être jointe, sous enveloppe cachetée, une déclaration dont le modèle sera fourni à l'exposant. Cette enveloppe ne devra contenir aucune inscription d'aucune sorte. L'étiquette apposée sur le caisson contenant l'échantillon devra porter le nom et l'adresse de l'exposant (expéditeur). Toute déclaration non légalisée sera nulle et non avenue.

IV. — Un jury sera appelé à déguster les échantillons et à en apprécier les mérites. Il devra attribuer à chacun d'eux une note exprimant cette appréciation, les notes allant de 0 à 20.

V. — Le jury, sous la présidence de M. Mathieu, directeur de l'Institut Œnotechnique de France, commencera ses opérations huit (8) jours environ avant l'ouverture même de l'exposition. Le public sera admis à l'exposition et à la dégustation des échantillons aussitôt ces opérations terminées, soit les 9 et 10 mars 1925.

VI. — Les échantillons seront soumis au jury soigneusement enveloppés et portant simplement un numéro d'ordre, lequel sera très exactement reproduit sur l'enveloppe accompagnant chaque échantillon.

Les opérations de dégustation terminées, le jury décachètera l'enveloppe portant le numéro correspondant à l'échantillon envisagé, et prendra connaissance de la déclaration. Celle-ci sera aussitôt après collée sur la bouteille, avec, d'une façon très apparente, la note attribuée par le jury.

Il ne sera établi aucun classement.

VII. — Des récompenses, consistant en diplômes et médailles, pourront être attribuées par le jury, qui en sera seul juge.

VIII. — Les échantillons devront parvenir, franco de port et de droits de régie, au siège de la Société des Viticulteurs de France, le 15 février prochain, dernier délai. Ils seront mis en cave, en attendant le jour fixé pour les opérations du jury.

IX. — Il sera publié un compte rendu des opérations du jury, des récompenses attribuées, s'il y a lieu, et de l'Exposition elle-même.

X. — M. Creuzé est nommé rapporteur général de l'Exposition. Il pourra, ainsi que le Président de la Commission d'organisation, assister aux opérations du jury, mais sans que ni l'un ni l'autre puissent y intervenir à quelque titre ou en quelque mesure que ce soit.

Pour la Commission d'organisation :

Le Rapporteur Général : E. Creuzé.

Le Président du Jury : L. Mathieu.

Le Président de la Commission d'organisation : Prosper Gervais.

Alcools d'industrie. — Par arrêté en date du 4 octobre 1924 a été institué, au Ministère des Finances, une Commission chargée de poursuivre l'intensification des emplois industriels de l'alcool et de donner son avis sur toutes les questions qui lui seront soumises concernant le régime de l'alcool d'industrie.

Droits de circulation sur les vins. — Une proposition de loi a été déposée sur le bureau de la Chambre des députés en vue de réduire à 5 francs par hectolitre les droits actuels de circulation sur les vins.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 345 fr. et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 fr. ; 3e choix, 320 à 330 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 295 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 170 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 160 à 175 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. » à 7 fr. 75

MIDI. — *Nîmes (22 décembre 1924). — Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 49 à 62 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 6 fr. 50 à » fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, 415 à 420 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 210 à 215 fr.

Montpellier (25 novembre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 55 à 62 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 62 à 77 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. » à 7 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 440 à 450 francs ; marc à 86°, de 380 à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 220 à 230 francs l'hectolitre.

Béziers (26 décembre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 52 à 55 francs ; de 9°, de 55 à 57 francs ; de 10° à 11°, de 58 à 71 francs ; vins rosés, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Picpoul, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 décembre 1924.

Récolte 1924, de 9 à 10°, de 60 à 66 francs ; de 10 à 13°, de 66 à 77 francs l'hectolitre. En caves logés avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (27 décembre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 50 fr. à 70 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (27 décembre). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 50 à 60 francs ; de 10 à 12°, de 60 à 71 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16 à 16°5, de 225 à 230 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 117 fr. 00 à 123 fr. 00 ; orges 110 fr. à 118 fr. ; escourgeons, 99 fr. 50 à 104 fr. ; maïs, 96 fr. à 101 ; seigle, 98 fr. à 103 fr. 00 ; sarrasin, 92 fr. 00 à 96 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 84 fr. 50 à 89 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 126 fr. 20. — Buenos-Ayres, 107 fr. 64. — Chicago, 116 fr. 66. — Sons, 36 fr. 00 à 64 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 110 fr. ; jaune commune, 44 à 46 fr. ; Saucisse rouge, de 48 a 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 45 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 85 à 115 fr. ; foin, 140 a 180 fr. ; luzerne, 180 à 225 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 111 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 83 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 68 fr. 50 ; de coprah, 81 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 425 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 161 fr. 00 à 162 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 11 fr. 00 — Veaux, 6 fr. 00 à 12 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 50 à 16 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 00 à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 6 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 8/6 à 12 liv. 14. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 82 fr. 50 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 103 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de » à 201 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 25 fr. 00 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 350 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 200 fr. — Citrons d'Italie : 12 à 30 fr. le 100. — Bananes : 39 à 150 fr. — Ail : 300 à 500 fr. — Champignons : 1.000 à 1.650 fr. — Artichauts : de 50 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 120 à 250 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 180 à 230 francs. — Haricots verts d'Algérie, de 350 à 600 francs. — Noix, de 300 à 430 francs. — Oranges d'Algérie, de 150 à 190 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 180 à 400 francs. — Pommes communes, 40 à 160 francs. — Endives 180 à 360 fr. — Châtaignes, 40 à 80 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 21 au samedi 27 décembre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche	0 »	— 1 »	— 0. 5	»
Lundi	0 »	— 3 »	— 1. 5	»
Mardi	3 »	— 4 »	— 0. 5	»
Mercredi	7 »	3 »	5 »	1
Jeudi	9 »	3 »	6 »	»
Vendredi	» »	3 »	» »	»
Samedi	11 »	5 »	8 »	»
STRASBOURG				
Dimanche	— 2 »	— 3 »	— 2. 5	»
Lundi	— 2 »	— 4 »	— 3 »	»
Mardi	— 3 »	» »	» »	»
Mercredi	— 3 »	— 5 »	— 4 »	»
Jeudi	1 »	— 5 »	— 2 »	»
Vendredi	3 »	— 6 »	— 1. 5	»
Samedi	8 »	» »	» »	»
LYON				
Dimanche	— 1 »	— 2 »	— 1. 5	»
Lundi	— 1 »	— 3 »	— 2 »	»
Mardi	— 1 »	— 4 »	— 2. 5	»
Mercredi	— 1 »	» »	» »	»
Jeudi	5 »	— 3 »	1 »	»
Vendredi	12 »	2 »	7 »	»
Samedi	13 »	0 »	6. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche	13 »	— 2 »	6. 5	»
Lundi	17 »	0 »	8. 5	»
Mardi	17 »	— 1 »	8 »	»
Mercredi	14 »	» »	» »	»
Jeudi	17 »	5 »	11 »	0.1
Vendredi	13 »	9 »	11 »	0.6
Samedi	14 »	5 »	9. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
21	2 »	— 3 »	— 0. 5	»
22	3 »	— 5 »	— 1 »	»
23	17 »	— 4 »	6. 5	»
24	14 »	— 1 »	6. 5	»
25	17 »	2 »	9. 5	»
26	15 »	8 »	11. 5	7
27	13 »	5 »	9 »	0.1
CAP CORSE				
21	» »	» »	» »	»
22	» »	» »	» »	»
23	» »	» »	» »	»
24	» »	» »	» »	»
25	» »	» »	» »	»
26	» »	» »	» »	»
27	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
21	0 »	— 2 »	— 0. 5	»
22	0 »	» »	» »	»
23	10 »	— 2 »	4 »	»
24	13 »	4 »	8. 5	5
25	13 »	3 »	8 »	»
26	14 »	4 »	9 »	»
27	10 »	3 »	6. 5	0.2
NANTES				
21	1 »	— 1 »	» »	»
22	0 »	— 3 »	— 1. 5	»
23	1 »	— 1 »	0 »	»
24	9 »	9 »	9 »	8
25	13 »	4 »	8. 5	»
26	12 »	7 »	9. 5	»
27	12 »	8 »	10 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.